

# L'avenir des boulangers-pâtisseries, c'est la polyvalence

l'essentiel ▼

Cette semaine, ce sera l'heure de la fête du pain, près de Pamiers, à Bonnac. Une initiative du syndicat patronal des boulangers-pâtisseries, présidé par l'appaméen Christophe Vital.

Des chocolatinas, des croissants, des gâteaux et des baguettes. Les boulangeries offrent une grande variété de produits de nos jours. Elles ont pour cela traversé une phase d'adaptation à la demande, qui elle s'est diversifiée. Christophe Vital a vécu ce changement. Il gère la boulangerie Doussat, qui est à Pamiers depuis 70 ans, et préside le syndicat patronal des boulangers et boulangers-pâtisseries, membre de l'U2P de l'Ariège. Et cette semaine, ce sera la fête du pain, une initiative que l'on doit justement à cette organisation professionnelle. « Il y a 25 ans, on n'avait que ces commerces de proximité, maintenant nous avons une effervescence de supermarchés qui font du pain, de la pâtisserie, et ça fausse un peu le jeu. Avant les gens étaient plus attachés à la qualité du pain, la provenance.

**Avant les gens achetaient le pain à la boulangerie. Maintenant c'est là où ils le trouvent!**

Aujourd'hui ils achètent du pain où il se trouve » explique le boulanger, un peu navré. Malgré ça, il garde la volonté de produire tous ses produits artisanalement : « C'est dommage que peu de gens sachent faire la différence. »

## Proposer de la variété pour s'adapter

Outre la qualité du pain, c'est la variété des produits proposés qu'exigent les consommateurs. « Dans les années « 90 », les gens ont voulu des pains divers, aromatisés. Depuis, de façon à garder la clientèle, il faut pouvoir proposer de la variété. » Son expérience personnelle en témoigne : « En 2000 on s'est lancé dans la pâtisserie. En 2005 ça a été la

sandwicherie, puis le chocolat » relate Christophe Vital. Des nécessités dans le domaine en pleine évolution. Le boulanger-pâtisseries explique qu'il a eu la possibilité de se former : « Pour agrandir notre offre, avec des formations et des stages. Il y a un investissement permanent, une remise en question constante à faire pour s'adapter. » L'enjeu a été plus précisément d'ajouter la pâtisserie à la boulangerie. « Deux métiers à la fois com-



Christophe Vital, président des boulangers-pâtisseries de l'Ariège. /Photo DDM N.B.

plètement différents et très complémentaires. L'un sans l'autre, ce n'est aujourd'hui pas concevable. » En plus d'un changement de demande, c'est un changement de dynamique qui s'est effectué. « Avec le passage aux 35 heures par semaine, pendant 6 jours, on a dû embaucher plus de salariés, explique Christophe Vital, et après mes heures, je ne les compte pas, s'il faut rester je reste. Ce n'est pas un rythme facile. »

N.B.

## LA FÊTE DU PAIN À BONNAC

Les patrons de boulangères et boulangers d'Ariège célèbreront le jeudi 16 mai la Fête du pain. Organisée par le syndicat patronal des boulangers et boulangers-pâtisseries, membre de l'U2P Ariège, elle invite de 200 à 250 enfants d'écoles des environs pour assister et participer à la fabrication traditionnelle du pain. Cette année, la fête aura lieu à Bonnac, autour d'un ancien four communal de Lafargue, récemment rallumé. L'occasion d'en faire le point d'orgue de l'événement. Cette année, spécialement, les élèves assisteront dans un petit moulin à la fabrication de la farine, puis au four à la cuisson du pain, préparé en avance pour convenir au vieux four. De quoi susciter la curiosité et l'émerveillement chez les enfants, des apprentis boulangers pour une journée.